

# 窯烤披薩視覺美感學成班課程代號：134861

(訓練期間：110/03/08~110/03/29) 訓練費用：6,900 元

3 年 7 萬元產業人才投資方案-提升勞工自主學習計畫

(政府補助一般勞工訓練費用 80%、特定對象訓練費用 100%)

◎詳台北市麵粉製品業職業工會網站 [@msa.hinet.net](http://bs99.org) → 課程資訊 → 在職訓練

日期	授課時間		時數	課程內容大綱	講師
110/3/08	星期一	9:00-12:00	3	細說麵粉生產與製造	楊瓊花
		13:00-16:00	3	一、窯烤爐發展演變 二、麵粉到窯烤披薩 解析	陳光中
110/3/09	星期二	9:00-12:00	3	智能化餐飲設備的現在與未來	陳光中
110/3/09	星期二	13:00-16:00	3	麵粉製品美學與應用 1. 造型開發 2. 色彩情感 3. 披薩造型和場景美學欣賞	羅方君
110/3/15	星期一	9:00-12:00	3	1. 草圖設計 2. 創意造型披薩(麵團、輕質紙黏土) 實作演練:5 人一組	羅方君
		13:00-16:00	3	麵團的發酵與成型示範解析	周德寶
110/3/16	星期二	9:00-12:00	3	披薩的發展與醬料的製作	周德寶
		13:00-16:00	3	披薩實作與窯烤秘訣解析	周德寶
110/03/22	星期一	9:00-10:00	3	1. 後疫情環境下小資創業挑戰 2. 小資事業及創新發展的流程 3. 影響創業成功的關鍵因素	陳文彬
110/3/22	星期一	13:00-14:00	1	披薩美學與創意造型披薩 (麵團、輕質紙黏土) 實作演練:5 人一組	周德寶
110/3/22	星期一	14:00-16:00	2	披薩美學與造型披薩(麵團、輕質紙黏土)實作演練:5 人一組	羅方君
110/3/29	星期一	9:00-12:00	3	1. 以麵粉製品微型創業為例-創業市場發展景象 2. 創業族群應有的挑戰策略 3. 老闆不會告訴你的面試技巧-面試回答 錦囊妙計	陳文彬
110/3/29	星期一	13:00-16:00	3	1. 面試十大必考題大解析 2. 破解十大面談常考題 3. 行為面談之求勝法則 4. 實戰演練 Q&A	陳文彬

◎上課總時數：36 小時

採網路報名

110 年 2 月 9 日中午 12:00 起可上

在職訓練網 <https://ojt.wda.gov.tw/> 選 課程查詢報名

報名網站



→線上報名 (須先加入台灣就業通會員才可報名)

請先至【台灣就業通】<https://www.taiwanjobs.gov.tw/Internet/index/index.aspx>

→會員中心→註冊為會員，點選找課程，再點選【在職訓練】

如有疑問請電洽台北市麵粉製品業職業工會 TEL:(02)2361-0896 FAX：(02)2370-0598

電子郵件：[bs99.org@msa.hinet.net](mailto:bs99.org@msa.hinet.net) (忘記台灣就業通會員密碼請撥打客服 0800-777-888)

★若勞保加在台北市麵粉製品業職業工會，報名時投保單位代號請填 **02000741W**